الطواجن باللحم والدجاج

الحاجة كلثوم

www.ma-ft.com/vb

نفسه مع ضرورة القول بأنه يستحسن دا...
نقدم أسفله بعض النصائح والإرشادات ا...
الكريم الحصول على النتائج المرجوة.

- يستحسن كما تم ذكره في التقديم ولاعت...
عدة طهي الطاجين فوق المجمر على نار ه...

- في حال اللجوء إلى الفرن العصري ي...
بوضع قطعة حديدية فوق فرن الغاز وذلك...
يتم توزيع النار بطريقة متوازية وتفاديا لـ...
الطاجين.

- عند استعمال الطاجين من النوع الغير مز...
ملمع* لأول مرة ينصح بدهنه بقليل من الش...
حتى يتشبع الطين بالذهون الطبيعية.

- أثناء الطهي وعند ضرورة إضافة الما...
الطاجين ينصح بإضافة ماء ساخن.

...ة : السلسلة المبسطة لجميع الأذواق
: الطواجن باللحم والدجاج
: الحاجة كلثوم
: FUTUR OBJECTIF S.A.R.L
: DEAPRINTING - NOVARA
...انوني : 2008Mo0874

- 2 حبات جزر (خيزو) • حبة بسباس
- زليفة من الجلبانة • ملح - إبزار - خرقوم
- ملعقة كبيرة من القزبر و المعدنوس مفروم
- 4 ملاعق كبار زيت • 4 ملاعق كبار زيت الزيتون



ويطهى على نار هادئة لمدة ساعة وربع مع تقليبه وإضافة ماء ساخن عند الحاجة حتى يصبح اللحم هشا.

2 نقطع الخضر ونضعها في إناء، نضيف الملح، الإبزار، الخرقوم، الزيت و نخلط الكل ثم نضيف إليهم القزبر و المعدنوس.

3 نصفف الخضر فوق اللحم، نغطي الطاجين ونترك الكل ينضج لمدة 30 دقيقة مع مراقبته وإضافة ماء ساخن عند الحاجة.

4 نضيف زيت الزيتون ونترك الطاجين يترغى على نار هادئة لمدة ربع ساعة.

وم مفروم
زيت
زيت الزيتون
الزعفران الحر
سكينجبير، خرقوم
مصيرة
عصير الحامض
ر والمعدنوس مفرومين



الطبيعي.

2 نقطع اللحم ونضعه في الطاجين، نضيف الزيت، قليل من الملح، الإبزار، الخرقوم، الزعفران شعرة، سكينجبير، الثوم ونشحره لمدة ربع ساعة مع تحريكه وتقليبه.

3 نضيف مقدار كأس كبير من الماء الساخن، نغطي الطاجين ونتركه ينضج لمدة ساعة مع مراقبته وإضافة ماء ساخن عند الحاجة.

4 نضيف القوق والجلبانة ونتركه ينضج لمدة نصف ساعة ثم نضيف زيت الزيتون،



1 نقطع اللحم ونضعه في
نضيف الزيت، الزعفران الحر، قليل من
الملح، الإبزار، سكينجبير، الثوم ونشحره
لمدة ربع ساعة مع تحريكه وتقليبه.



2 نضيف قليل من الماء الساخن، نغطيه
ونتركه ينضج على نار هادئة لمدة ساعة
مع مراقبته وإضافة ماء ساخن عند
الحاجة حتى ينضج اللحم ويصبح هشا.



3 نضيف الجزر مقطع والجلبانة، نغطي
الطاجين ونتركه ينضج لمدة نصف ساعة
مع مراقبته.



4 نضيف الحامض مصير، القزبر
والمعدنوس مفروم، الزيتون مرقد ونترك

والمعدنوس مفرومين
من الحامض مصير ◦ قليل من الزيتون مرقد
يرات من الزعفران الحر ◦ 5 ملاعق كبار زيت
خرقوم - سكينجبير

- حبة شفلور متوسطة الحجم
- قليل من القزبر والمعدنوس مفروم
- 2 فصوص ثوم
- 2 ملاعق كبار عصير الحامض
- 4 ملاعق كبار زيت
- ملعقة صغيرة دقيق مذاب في قليل من الماء
- ملح، خرقوم، سكينجبير



1 في طاجين نقطع اللحم، نضيف إليه البصل، فص من الثوم مفروم، قليل من الملح، سكينجبير، الخرقوم، الزيت ونشحر الكل لمدة ربع ساعة مع تحريكه وتقليبه.

2 نضيف كأس كبير من الماء الساخن، نغطي الطاجين ونتركه يطهى لمدة ساعة مع مراقبته وإضافة ماء ساخن عند الحاجة.

3 نغسل الشفلور، نقطعه ونسلقه نصف سلقة في الماء الغليان مع قبصة ملح، فص ثوم وملعقة صغيرة من الدقيق لكي يحتفظ بلونه الأبيض.

4 نصفي الشفلور ونصففه فوق اللحم، نغطيه ونتركه ينضج لمدة ربع ساعة ثم

الزعفران شعرة ونشحر الكل لمدة ربع ساعة مع تحريكه وتقليبه.

2 نضيف مقدار كأس كبير من الماء الساخن، نغطي الطاجين ونتركه يطهى لمدة ساعة مع مراقبته وإضافة الماء عند الحاجة.

3 نقشر اللفت ونقطعه أرباعا ثم نصففه فوق اللحم، نغطي الطاجين ونتركه ينضج لمدة نصف ساعة مع المراقبة.

4 نتأكد من نضج اللفت وعند التقديم نزينه بقليل من القزبر والمعدنوس مفروم.

من القزبر والمعدنوس مفروم
رات من الزعفران الحر
إبزار، خرقوم

...، صفراء
2 فصوص ثوم مفروم • قليل من المعدنوس مفروم
3 ملاعق كبار زيت الزيتون • 2 ملاعق كبار زيت
ملح، إبزار، تحميرة



1 في طاجين نضع بصلة مقطعة إلى دوائر، نضيف اللحم، الزيت، زيت الزيتون، الثوم، قليل من الملح، الإبزار، التحميرة ونشحر الكل لمدة ربع ساعة مع تحريكه وتقليبه.

2 نضيف مقدار كأس كبير من الماء الساخن، نغطي الطاجين ونتركه يطهى لمدة ساعة مع مراقبته وإضافة ماء ساخن عند الحاجة حتى ينضج اللحم ويصبح هشا.

3 نزيل عن الفلفل زريعتها ثم نقطعها إلى دوائر ونصففها فوق اللحم، نغطي الطاجين ونتركه ينضج لمدة 20 دقيقة إضافية مع مراقبته.

4 نرشه بالمعدنوس مفروم ونتركه ...

• ملاعق كبار زيت الزيتون • ملاعق كبار زيت
• قليل من المعدنوس مفروم • ربع حامضة مصيرة
• ملح، خرقوم، سكينجبير • قليل من الزيتون مرقد

الثوم، الزيت، زيت الزيتون، قليل من الملح، الخرقوم، سكينجبير ونشحره لمدة ربع ساعة مع تحريكه وتقليبه.

2 نضيف مقدار كأس كبير من الماء الساخن ونتركه يطهى على نار هادئة لمدة ساعة مع مراقبته وإضافة ماء ساخن عند الحاجة.

3 نقشر الفول ونزيل عنه نباته، نثقبه بسكين إذا كانت حباته كبيرة ثم نصففه فوق اللحم، نغطي الطاجين ونتركه ينضج لمدة نصف ساعة.

4 نسقيه بعصير الحامض، ثم نضيف قطع الحامض مصير، الزيتون مرقد،

- 1 كلغ بسباس (الشمار)
- قليل من المعدنوس مفروم
- 4 ملاعق كبار زيت
- 2 ملاعق كبار عصير الحامض
- 2 فصوص ثوم مفروم
- ملح، خرقوم، سكينجبير



طريقة التحضير

1 في طاجين نقطع اللحم، نضيف البصل، الثوم، الزيت، قليل من الملح، الخرقوم، سكينجبير ونشحره لمدة ربع ساعة مع تحريكه وتقليبه.

2 نضيف مقدار كأس كبير من الماء الساخن ونتركه يطهى لمدة ساعة مع مراقبته وإضافة ماء ساخن عند الحاجة حتى ينضج اللحم ويصبح هشا.

3 نغسل البسباس ونقطعه ثم نصففه فوق اللحم ونترك الكل ينضج لمدة نصف ساعة مع مراقبته.

4 نسقيه بعصير الحامض ونتركه يتر...



1 في طاجين نقطع اللحم، نضيف البصل، الزيت، الزعفران شعرة، قليل من الملح، الخرقوم، سكينجبير ونشحر الكل لمدة ربع ساعة مع تحريكه وتقليبه.



2 نضيف مقدار كأس كبير من الماء الساخن، نغطي الطاجين ونتركه يطهى لمدة ساعة مع مراقبته وإضافة ماء ساخن عند الحاجة.



3 نقشر السفرجل، نقطعه إلى أرباع ونضعه في الماء مع قطعة من الحامض حتى يحتفظ بلونه الطبيعي.



4 نصفف قطع السفرجل فوق اللحم، نغطي الطاجين ونتركه ينضج لمدة نصف ساعة مع مراقبته.

- 4 ملاعق كبار زيت
- شعيرات من الزعفران الحر
- ملح، خرقوم، سكينجبير
- قطعة حامض

1 كلغ كرعة خضراء • 3 ملاعق كبار زيت
2 ملاعق كبار زيت الزيتون • شعيرات من الزعفران الحـ
ملح - إبزار - خرقوم • ملعقة صغيرة زعتر

1 في طاجين نقطع اللحم، نضيف البصلة، الزعفران شعرة، قليل من الملح، الإبزار، الخرقوم، الزيت ونشحر الكل على نار هادئة لمدة ربع ساعة مع تحريكه وتقليبه من جميع الجوانب.



2 نضيف قليل من الماء الساخن، نغطيه ونتركه يطهى لمدة ساعة (حسب جودة وطراوة اللحم) مع مراقبته وإضافة ماء ساخن عند الحاجة حتى ينضج اللحم ويصبح هشا.



3 في إناء نقطع الكرعة، نضيف قليل من الخرقوم، الملح، الإبزار ونخلط الكل ثم نحك فوقها ملعقة صغيرة من الزعتر.



4 نصففها فوق اللحم، نضيف قليل من

عقة كبيرة عسل ○ 50 غ زنجلان محمر
ملاعق كبار زيت ○ عود قرفة
ح، إبزار، خرقوم، قرفة، سكينجبير



سكينجبير، عود القرفة ونشحر الكل لمدة ربع ساعة مع تحريكه وتقليبه.

2 نضيف مقدار كأس كبير من الماء الساخن، نغطي الطاجين ونتركه ينضج لمدة ساعة ونصف مع مراقبته وإضافة ماء ساخن عند الحاجة.

3 نزيل قشرة الكرعة، نقطعها إلى مربعات صغيرة ونسلقها في ماء غليان مع قبصة ملح لمدة 20 دقيقة ثم نصفيها تماما من الماء.

4 نضعها في مقلات، نضيف السمن، سكينجبير والقرفة، العسل ونشحرها على نار هادئة مع الضغط عليها بملعقة خشبية حتى تتعسل. نصففها فوق

... من المعدنوس مفروم
4 ملاعق كبار زيت • 2 ملاعق كبار زيت الزيتون
عصير نصف حامضة • ملح، تحميرة، خرقوم، سكينجبير



... في ... مع ...
الطماطم مقطعة، الزيت، قليل من الملح، التحميرة، الخرقوم، سكينجبير ونشحر الكل لمدة ربع ساعة مع تحريكه وتقليبه.

2 نضيف مقدار كأس كبير من الماء الساخن، نغطي الطاجين ونتركه ينضج لمدة ساعة مع مراقبته وإضافة ماء ساخن عند الحاجة.

3 نقطع اللوبية، نغسلها ثم نصففها فوق اللحم، نغطي الطاجين ونترك الكل ينضج لمدة نصف ساعة مع مراقبته.

4 نضيف الثوم مفروم، المعدنوس، زيت الزيتون، عصير الحامض ونترك الطاجين يترغ لمدة 20 دقيقة

الزيت، الثوم، زيت الزيتون، قليل من
الإبزار، الخرقوم، سكينجبير ونشحر الكل
لمدة ربع ساعة مع تحريكه وتقليبه.

2 نضيف مقدار كاس كبير من الماء الساخن
نغطي الطاجين ونتركه ينضج لمدة ساعة
مع مراقبته وإضافة ماء ساخن عن الحاجة
حتى ينضج اللحم ويصبح هشا.

3 نصفف الكرنينة فوق اللحم، نغطي
الطاجين ونتركه ينضج لمدة نصف
ساعة تحت المراقبة.

4 نسقي الطاجين بعصير الحامض،
نصفف قطع الحامض مصير، نرشه

عق كبار زيت
عق كبار زيت الزيتون
عق كبار عصير الحامض
إبزار، خرقوم، سكينجبير
من الحامض مصير
من المعدنوس مفروم



- بصلة مشلضة
- 2 حبات متوسطة الحجم من جدور الكرافص
- 2 حبات بسباس
- قليل من المعدنوس مفروم
- 4 ملاعق كبار زيت
- ملح، إبزار، خرقوم



1 في طاجين نقطع اللحم، نضيف البصل، الزيت، قليل من الملح، الإبزار، الخرقوم ونشحر الكل لمدة ربع ساعة مع تحريكه وتقليبه.

2 نضيف مقدار كاس كبير من الماء الساخن، نغطيه ونتركه يطهى لمدة ساعة مع مراقبته وإضافة ماء ساخن عند الحاجة حتى ينضج اللحم ويصبح هشا.

3 نقشر جدور الكرافص ونقطعها أرباعا، ننقي البسباس ونقطعه أرباعا، نصفف الكل فوق اللحم، نغطي الطاجين ونتركه ينضج لمدة نصف ساعة تحت المراقبة.

4 نرشه بالمعدنوس مفروم ونتركه يترغى

- 500 غ من لحم البقر
- 100 غ لوز
- 3 بصلات
- 4 ملاعق كبار زيت
- شعيرات من الزعفران الحر
- ملح، إبزار، خرقوم

1 نقطع اللحم ونضعه في طاجين، نضيف بصلة مقطعة إلى شرائح، الزيت، الزعفران الحر، الملح، الإبزار، الخرقوم ونشحر الكل لمدة ربع ساعة مع التحريك.

2 نضيف كأس كبير من الماء الساخن ونترك اللحم يطهى لمدة ساعة مع مراقبته وإضافة ماء ساخن عند الحاجة.

3 عندما ينضج اللحم ويصبح هشا نضيف ما تبقى من شرائح البصل، نغطي الطاجين ونتركه ينضج لمدة نصف ساعة إضافية مع مراقبته.

25 غ تمر ◦ 100 غ لوز مسلوق ثم مقشر ومقلي
ملاعق كبار زنجلان محمر ◦ 2 ملاعق كبار عسل
ود قرفة + قليل من مسحوق القرفة
شعيرات من الزعفران الحر ◦ 4 ملاعق كبار زيت
لح، إبزار، خرقوم، سكينجبير

1 في طاجين نضع اللحم ...
الزيت، الزعفران الحر، الملح، الإبزار،
الخرقوم، سكينجبير، القرفة ونشحر الكل
لمدة ربع ساعة مع تحريكه وتقليبه.

2 نضيف مقدار كأس كبير من الماء
الساخن، نغطي الطاجين ونتركه يطهى
لمدة ساعة مع مراقبته وإضافة ماء ساخن
عند الحاجة.

3 نفتح التمر ونزيل عنه العظام ثم نصففه
فوق اللحم ونترك الكل ينضج لمدة 20
دقيقة.

4 نسقي الطاجين بالعسل ونرشه بقليل ...



...رمب الصغير

50 غ من لحم البقر
...كلغ كرمب صغير (Les choux de Bruxelles)
...لة مشلضة
... من المعدنوس مفروم
...صوص ثوم مفروم + 1 فص ثوم
...عق كبار عصير الحامض
...عق كبار زيت
...خرقوم، سكينجبير

1 في طاجين نقطع اللحم، نضيف البصل، فصوص الثوم مفروم، الملح، الخرقوم، سكينجبير، الزيت ونشحر الكل لمدة ربع ساعة مع تحريكه وتقليبه.

2 نضيف مقدار كأس كبير من الماء الساخن، نغطي الطاجين ونتركه يطهى لمدة ساعة مع مراقبته وإضافة ماء ساخن عند الحاجة.

3 نسلق الكرمب الصغير في الماء الغليان مع قبصة ملح وفص ثوم لمدة 20 دقيقة ثم نصفيه من الماء.



- ... الحمص منقوع في الماء مقشر ومفرك
- قليل من المعدنوس مفروم
- 2 ملاعق كبار زيت
- 2 ملاعق كبار زيت الزيتون
- شعيرات من الزعفران الحر
- ملح، إبزار، خرقوم

X

1 في طاجين نقطع اللحم، نضيف بصلة مقطعة إلى شرائح، قليل من الزعفران شعرة، الملح، الإبزار، الخرقوم، كاس كبير من الماء، نغطيه ونتركه يطهى لمدة ساعتين مع مراقبته وإضافة ماء ساخن عند الحاجة.

2 نضيف الزيت، زيت الزيتون، نغطي الطاجين ونتركه ينضج لمدة نصف ساعة تحت المراقبة.

3 نضيف شرائح البصل المتبقية، الحمص، المعدنوس ونترك الكل ينضج لمدة 45 دقيقة إضافية مع مراقبته وإضافة القليل من الماء الساخن عند الحاجة.



والمعدنوس، الزيت، زيت
من الملح، الإبزار، التحميرة، الثوم ونشحر
الكل لمدة ربع ساعة مع تحريكه.

2 نضيف الجزر مقطع، اللفت مقطع، مقدار كأس كبير من الماء الساخن، نغطي الطاجين ونتركه يطهى لمدة نصف ساعة مع مراقبته.

3 نصفف ما تبقى من الخضر مقطعة إلى أرباع، نغطي الطاجين ونتركه ينضج لمدة نصف ساعة.

4 نزينه بالحامض مصير، القزبر

ـة طماطم ○ 2 حبات لفت
بطاطس حلوة ○ حبة دنجال
مقطعة إلى شرائح ○ 2 فصوص ثوم مفروم
القزبر والمعدنوس مفروم
الزيتون مرقد ○ نصف حامضة مصيرة
ـيرة زيت ○ 2 ملاعق كبار زيت الزيتون
ـر، تحميرة ○ قزبر ومعدنوس مربط



ندهن بها قطع الدجاج و...
لمدة نصف ساعة.

2 نضع بصلة مشلضة أسفل الطاجين مع قليل من خليط الزيت والتوابل، الثوم، نشحرها قليلا ثم نصفف فوقها الدجاج ونتركه يتشحر لمدة 10 دقائق مع التحريك.

3 نقطع ما تبقى من البصل إلى شرائح، نخلطها بمزيج التوابل والزيت ثم نصففها فوق الدجاج، نغطي الطاجين ونترك ... ينضج لمدة 40 دقيقة مع المراقبة وإضافة ماء ساخن عند الحاجة.

4 نضيف الزبيب، المعدنوس مفروم،

... والمعدنوس مفروم
...م، سكينجبير، قرفة، ملح، إبزار
...يت
...يت الزيتون
...ون عظم
... السكر سنيدة



طاجين الدجاج بالبرقوق اليابس

المقادير:
- 1 دجاجة من وزن 1,5 كلغ
- 2 بصلات مقطعة إلى شرائح
- 200 غ من البرقوق اليابس
- 100 غ لوز مسلوق، مقشر ومحمر
- ملعقة كبيرة زنجلان محمر
- 4 ملاعق كبار زيت • ملعقة كبيرة سمن حر
- ملح، إبزار، خرقوم، سكينجبير • قليل من القرفة
- ملعقة كبيرة سكر سنيدة • ملعقة كبيرة ماء الزهر



طريقة التحضير



1 في إناء نخلط الزيت، السمن، قليل من الملح، الإبزار، الخرقوم وسكينجبير ثم ندهن بها قطع الدجاج ونتركها مرقدة لمدة نصف ساعة.



2 في طاجين نضع البصل، قطع الدجاج ونشحر الكل لمدة ربع ساعة مع تحريكها وتقليبها.



3 نفرغ كأس كبير من الماء الدافئ في الإناء المستعمل، نخلط لكي يمتزج بشرمولة المتبقية ثم نضيفه إلى الدجاج، نغطيه ونتركه يطهى لمدة ساعة مع مراقبته وإضافة ماء ساخن عند الحاجة.

1 في طاجين نضع البصل، نصفف قطع الدجاج، نضيف الثوم، الملح، الإبزار، الخرقوم، سكينجبير، الزيت ونشحر الكل لمدة ربع ساعة مع تحريكه وتقليبه.

2 نضيف مقدار كأس كبير ماء ساخن، نغطي الطاجين ونتركه يطهى لمدة ساعتين مع مراقبته وإضافة ماء ساخن عند الحاجة.

3 ننقي أعراش السلق، نزيل عنها القشرة الرقيقة ثم نقطعها إلى شرائح طويلة ونضعها في الماء.

طاجين الدجاج البلدي بالسلق

- دجاجة بلدية من وزن 1,5 كلغ، مقطعة إلى قطع متوسطة
- بصلة مشلضة
- ربطة من السلق
- قليل من المعدنوس مفروم
- 4 ملاعق كبار زيت
- فص ثوم مفروم
- قليل من الحامض مصير
- ملح، إبزار، خرقوم، سكينجبير



- 2 بصلات مشلضة • 2 فصوص ثوم
- علبة أناناس • 250 غ مشماش يابس
- 100 غ لوز مسلوق، مقشر، مقلي ومهرمش
- ملعقة كبيرة سكر سنيدة • عود قرفة + قليل من القرفة
- 4 ملاعق كبار زيت • ملعقة صغيرة سمن حر
- شعيرات من الزعفران الحر • ملح، خرقوم، سكينجبير



1 في طاجين نضع البصل، الدجاج مقطع، الزيت، الثوم، السمن، الزعفران، الملح، الإبزار، سكينجبير، عود القرفة ونشحر الكل لمدة ربع ساعة مع التحريك.

2 نضيف مقدار كاس كبير من الماء الساخن، نغطي الطاجين ونتركه يطهى لمدة 45 دقيقة مع مراقبته وإضافة ماء ساخن عند الحاجة.

3 في كسرولة نسلق المشماش اليابس مع عود القرفة والسكر سنيدة لمدة ربع ساعة ثم نصفيه من الماء.

4 نصفف الأناناس مقطع والمشماش اليابس فوق الدجاج، نغطي الطاجين ونتركه يتبخر لمدة 20 دقيقة مع مراقبته

الزيت، زيت الزيتون، بسيبيسة، الثوم والتوابل ونشحر الكل حتى تلين البصل ثم نضيف قطع الدجاج ونشحر الكل لمدة 10 دقائق مع التحريك.

2 نقطع البصل المتبقي إلى شرائح، نضعه فوق الدجاج ثم نضيف القزبر والمعدنوس وكأس ماء ساخن، نغطي الكل ونتركه يطهى لمدة 40 دقيقة تحت المراقبة.

3 نشوي الفلفلة من جميع الجوانب ثم نضعها في كيس من البلاستيك حتى تبرد وتلين، نقشرها ونغسلها، نزيل عنها الزريعة ونقطعها إلى شرائط طويلة

4 نصففها فوق الطاجين، نغطيه ونترك يترغى لمدة 15 دقيقة.

- 2 فصوص ثوم مفروم • قليل من بسيبيسة
- قليل من القزبر والمعدنوس مربط
- ملح، إبزار، خرقوم، سكينجبير
- 2 ملاعق كبار زيت • 3 ملاعق كبار زيت الزيتون



2 بصلات مشلضة • 1 كلغ تفاح
فص ثوم مفروم • قليل من الكوزة محكوكة
ملاعق كبار زبدة • ملعقة كبيرة عسل
لح، قرفة، خرقوم • 4 ملاعق كبار زيت



1 في طاجين نضع البصل والدجاج ...
نضيف الزيت، الثوم، قليل من الملح، الخرقوم، القرفة ونشحر الكل لمدة ربع ساعة مع تحريكه وتقليبه.

2 نضيف مقدار كأس كبير من الماء الساخن، نغطي الطاجين ونتركه يطهى لمدة 30 دقيقة مع مراقبته وإضافة ماء ساخن عند الحاجة.

3 نقشر التفاح، نقطعه أرباعا ونزيل عنه العظام ثم نسلقه في الماء الغليان مع قليل من القرفة والكوزة محكوكة لمدة ربع ساعة.

4 نذيب الزبدة والعسل في مقلاة ونحمر

من الحامض مصير • 4 ملاعق كبار زيت
لاعق كبار زيت الزيتون • شعيرات من الزعفران الحر
- خرقوم - سكينجبير - إبزار

من الزيتون مرقد



الإبزار، الخرقوم، ...
شعرة ثم ندهن الدجاج مقطع ونتركه مرقد لمدة نصف ساعة.

2 في طاجين نضع البصلة مقطعة إلى شرائح، نصفف فوقها الدجاج، نضيف كأس كبير من الماء ونتركه يطهى على نار هادئة لمدة نصف ساعة مع تقليبه وإضافة ماء ساخن عند الحاجة.

3 نضع الجزر مقطع يترقد في خليط الزيت والتوابل ثم نصففه فوق الدجاج.

4 نضيف زيت الزيتون، القزبر والمعدنوس، الحامض مصير ونتركه ينضج لمدة ساعة مع مراقبة الطاجين وإضافة ماء

الاستـ

2 في طاجين نقطع بصلة إلى شرائح، نصفف أعناق بيبي، نضيف الملح، الإبزار، الخرقوم، سكينجبير، الزعفران الحر، الزيت، السمن الحر، الثوم ونشحر الكل لمدة 15 دقيقة مع تحريكها وتقليبها.

3 نضيف كأس كبير من الماء الساخن، نغطي الطاجين ونتركه ينضج لمدة ساعة مع مراقبته وإضافة ماء ساخن عند الحاجة.

4 نضيف شرائح البصل ... ونترك

جدولين

يت الزيتون
و المعدنوس مفروم
مفروم
عفران الحر
توم - سكينجبير



- بصلة مشلضة • 2 حبات طماطم
- فص ثوم مفروم • ربع حامضة مصيرة
- قليل من القزبر والمعدنوس مفروم
- قليل من الزيتون مرقد • 2 ملاعق كبار زيت
- 2 ملاعق كبار زيت الزيتون
- شعيرات من الزعفران الحر
- ملح، إبزار، خرقوم، سكينجبير

ماجدولين

1 في طاجين نضع البصل، حبة طماطم مقطعة، قطع لحم الأرانب، الثوم، الزعفران الحر، الملح، الإبزار، الخرقوم، سكينجبير، الزيت، زيت الزيتون ونشحر الكل ربع ساعة مع تحريكه وتقليبه.

2 نضيف مقدار كأس كبير من الماء الساخن، نغطي الطاجين ونتركه ينضج لمدة 40 دقيقة مع مراقبته وإضافة ماء ساخن عند الحاجة.

3 نصفف البطاطس مقطعة أرباعا، حبة الطماطم مقطعة أرباعا، نغطي الطاجين ونتركه ينضج لمدة نصف ساعة.

4 نضيف الحامض مصير، الزيتون، القزبر والمعدنوس ونتركه يترغى لمدة ربع ساعة.

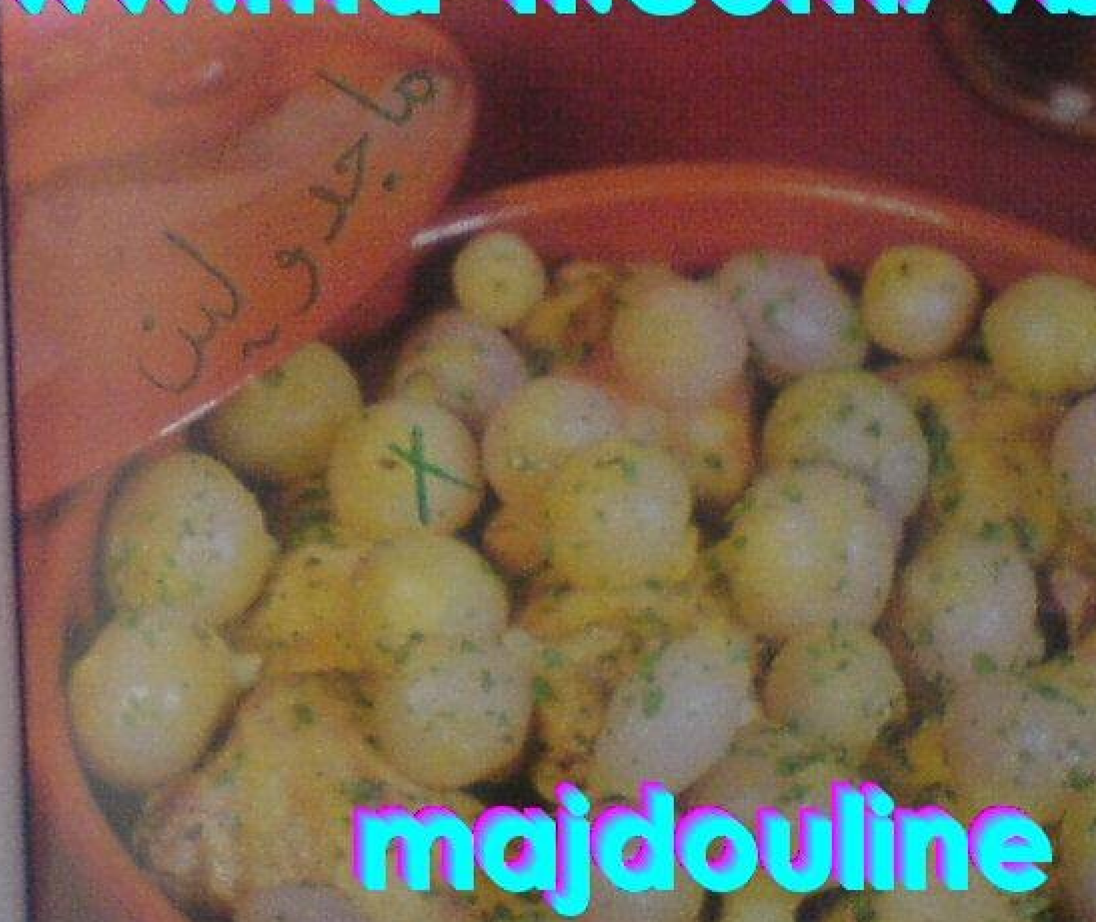
الأرانب مقطع، الزيت، السمن، قليل من الملح، الإبزار، الخرقوم، سكينجبير، القرفة، الزعفران ونشحر الكل لمدة ربع ساعة مع التحريك.

2 نضيف مقدار كأس كبير من الماء الساخن، نغطي الطاجين ونتركه ينضج لمدة 45 دقيقة مع مراقبته وإضافة ماء ساخن عند الحاجة.

3 نضيف البصل الصغير، المعدنوس مفروم، نغطي الطاجين ونتركه ينضج لمدة 30 دقيقة تحت المراقبة دائما.

majdouline

- 500 غ بصل صغير
- قليل من العدنوس مفروم
- شعيرات من الزعفران الحر
- ملعقة صغيرة سمن حر
- 2 ملاعق كبار زيت
- ملح، إبزار، خرقوم، سكينجبير، قرفة



الكل لمدة 15 دقيقة مع تحريكه وتقليبه.

2 نضيف مقدار كاس كبير من الماء الساخن، نغطي الطاجين ونتركه يطهى لمدة ساعة مع مراقبته وإضافة ماء ساخن عند الحاجة.

3 نضيف ماتبقى من البصل مقطع إلى شرائح، نغطي الطاجين ونتركه ينضج لمدة نصف ساعة إضافية مع مراقبته.

4 نضيف الزيتون والمعدنوس مفروم

نغطي الطاجين ونتركه يتر... لمدة

